*Poslastica *za utehu* - sa kajsijama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12**kajsija
- **150-200 g**šecera
- **3**jajeta
- **200 ml**mleka
- **75 ml**slatke pavlake
- **1 kašicica**arome kajsije
- **1** vanilin šecer
- **90-100 g**brašna
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Tepsiju podmazati maslacem. Kajsije preseci na pola, ja sam imala u zamrzivacu vec spremljene... Poreati ih u tepsiju.

Umutiti jaja sa šecerima, pa dodati brašno, još malo mutiti. Sipati mleko i slatku pavlaku, kao i aromu kajsije. Kratko izmiksati, pa preliti preko voca. Pecnicu ugrejati na 190 stepeni, pa peci kolac. Gotov je kad fino porumeni i pocne da se odvaja od ivice tepsije. Pecen kolac posuti šecerom u prahu.

Savet

Poslastica koja se jako brzo sprema, a idealna kao kola "za utehu"... sad ve vrlo popularan naziv za ono kad vam se jede nešto slatko kasno uvee...